

エサと天然水にとことんこだわりました！
「紀州仕立て鮎」は素材と技の逸品です。

紀州仕立て鮎

○特 徴：

養殖池に良質の天然地下水をひきこみエサにこだわり、自然に近い状態で育てあげた紀州仕立て鮎は、技術向上で追い星（体の黄色部分）の発現にも成功し、天然鮎にひけをとらないおいしさです。



○食べ方：

川の女王と称される鮎は、美味で独特の香りを持つため、香魚とも呼ばれます。

塩焼き、甘露煮、寿司、素焼干しなどは、昔から人々に愛される伝統の味です。

○来 歴：

神のお告げを受けた神武天皇が吉兆を呼ぶ魚として祈祷し、国々の平定を成し遂げたことから、占魚と当てられたとも言われています。

和歌山県の鮎養殖の生産量は、全国第1位。紀州仕立て鮎は、和歌山県鮎養殖漁業協同組合が生産するブランドです。



○ 旬 ： 5～10月

○生産量： 約930 t（H24年度）

○問い合わせ先： 和歌山県鮎養殖漁業協同組合（073-477-1232）

○出荷時期： 5～10月

○販売単位： 1kg単位

○備 考： 和歌山県優良県産品推奨制度プレミアム和歌山認定商品